

ABSTRAK

MUHAMAD FARHAN YUSUF. (200302). Inovasi Produk Bebek Guling. Pembimbing: Satria Rusdi Wijaya, M.Pd. & Anak Agung Putu Gede Puja Anggara, S. Tr., MBA.

Tujuan dari penelitian ini adalah 1) Mengetahui proses pengolahan produk bebek guling; 2) Mengetahui hasil uji organoleptik pada bebek guling dengan resep pertama, kedua, dan ketiga.

Metode yang dalam penelitian ini adalah melalui proses formulasi resep, pengolahan, dan uji daya terima produk. Pada proses awal yaitu mencari resep acuan pembuatan bebek guling lalu diformulasikan berdasarkan resep tersebut. Dari formulasi resep tersebut kemudian didesiminasi kepada 30 orang panelis.

Hasil dari penelitian ini adalah perhitungan yang diperoleh dengan rumus, pada penilaian resep 1 dengan nilai rata-rata 95%. Pada penilaian resep 2 diperoleh nilai rata-rata 72.2%. Dan pada penilaian resep 3 diperoleh nilai rata-rata 71% .

Kata Kunci: Bebek Guling, Uji Organoleptik

ABSTRACT

MUHAMAD FARHAN YUSUF. (200302).Roasted Duck Product Innovation.
Advisor: Satria Rusdi Wijaya, M.Pd. & Anak Agung Putu Gede Puja Anggara, S. Tr.,
MBA.

The aims of this research are 1) to know the processing of roasted duck products; 2) Knowing the results of organoleptic tests on roasted duck with the first, second, and third recipes.

The method in this study is through the process of formulating recipes, processing, and testing product acceptability. In the initial process, namely looking for a reference recipe for making roasted duck and then formulating it based on that recipe. The recipe formulation was then disseminated to 30 panelists.

The results of this research are the calculations obtained by the formula, in the evaluation of recipe 1 with an average value of 95%. In the prescription 2 assessment, an average value of 72.2% was obtained. And in the prescription 3 assessment, an average value of 71% was obtained.

Keywords: Roasted Duck, Organoleptic Test